



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

**GÖKÇEADA'YA AİT GASTRONOMİK DEĞERLERİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNİN SAĞLANMASINA YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: GASTRONOMİ MÜZESİ ÖNERİSİ**

*A Study on the Sustainability of the Gastronomic Values in Gokceada: A Proposal For A Gastronomy Museum*

\* Salih ÇAKICI 

\*\*Aleyna SIRTLLI 

\*\* Müesser KORKMAZ 

**ÖZET**

Bu çalışmanın amacı Gökçeada'nın gastronomik değerlerinin sürdürülebilirliği açısından Ada'da bir gastronomi müzesinin açılmasının önemine ilişkin bir bakış açısı ortaya koymaktır. Bu kapsamda çalışmada Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerler ve bu değerlerin sürdürülebilirliğinin nasıl sağlanabileceği belirlenmeye çalışılmıştır. Bu amaçla çalışmada Gökçeada'da bulunan yerel paydaşlar (Sivil toplum kuruluşları, turizm işletmeleri, kamu kurumları ve yerel halk) ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmada kullanılan görüşme formu 20 adet yarı yapılandırılmış soru ve 5 adet demografik sorudan oluşmaktadır. Çalışmadan elde edilen verilerin analizinde "sözcük sıklık analizi" ve "betimsel analiz" kullanılmıştır. Çalışma sonucunda Gökçeada'nın sahip olduğu yöresel, kültürel ve gastronomik değerlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması bakımından Ada'da bir gastronomi müzesinin açılmasının bir gereklilik olarak görüldüğü ve söz konusu müzenin içe merkezinde konumlanması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu bakımdan Gökçeada'ya özgü olan yöresel reçetelerin, mutfak araç & gereçlerinin ve yöresel kıyafetlerin Ada'da açılacak olan gastronomi müzesinde toplanması ve sergilenmesi önerilmektedir. Çalışmada ayrıca müzede Ada'nın gastronomik değerlerinin sergilenmesinin yanı sıra eğitim ve satış gibi hizmet alanlarının da bulunması gerektiği belirlenmiştir. Bu kapsamda Ada'da açılacak olan bir gastronomi müzesinin, Ada turizmi, ekonomik gelişim, destinasyon imajı, mutfak kültürü ve yerel paydaşlar üzerinde çeşitli olumlu etkiler yaratacağı ön görülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Müzesi, Gökçeada, Gastronomi Turizmi, Gastro-Turist

**ABSTRACT**

This study aims to present a perspective on the importance of starting a gastronomy museum on the island in terms of the sustainability of the gastronomic values of Gokceada. In this context, it was tried to determine the gastronomic values of Gokceada and how these values can be maintained. Face-to-face interviews with local stakeholders (non-governmental organizations, tourism businesses, public institutions, and local people) were carried out using an interview survey that consisted of 20 semi-structured and five demographic questions. Word frequency analysis and descriptive analysis methods were utilized to analyze the data collected from the research. It was concluded that it is necessary to start a gastronomy museum in the county town of Gokceada to sustain the cultural and gastronomic values on the island. It is also suggested that recipes, kitchen utensils, and traditional garments that are local to the island should be gathered and exhibited in the museum. Additionally, it was also determined that the museum should provide training programs and retail services alongside the exhibition of gastronomic items. It is envisioned that a gastronomy museum on the island will have positive effects on the island's tourism, economic growth, destination image, culinary culture, and local stakeholders

**.Keywords:** Gastronomy Museum, Gokceada, Gastronomy Tourism, Gastro-Tourist



**Yayın Bilgileri**

Kabul tarihi:09.08.2021

Yayın tarihi: 16.08.2021

**İletişim Bilgileri**

\* [salih@stu.comu.edu.tr](mailto:salih@stu.comu.edu.tr)

\*\*[aleynasirtlii@gmail.com](mailto:aleynasirtlii@gmail.com)

\*\*\* [m.cesurkorkmaz@comu.edu.tr](mailto:m.cesurkorkmaz@comu.edu.tr)



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

## 1. GİRİŞ

İnsanların en temel gereksinimlerinden biri olan ve beslenme sistemleri ile ortaya çıkan mutfak kültürünün, bölgesel mutfakların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları ve toplumların refahı gibi faktörlere paralel olarak farklı gelişim aşamalarından geçtiği bilinmektedir. Ayrıca toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri mücadele ve göçlerden doğan gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). Çoğunlukla toplumsal normların oluşmasında ve toplumsal iletişimde önemli bir araç olarak kullanılan mutfak kültürü, "kültür" kavramının alt kavramlarından biri olarak ortaya çıkmakta ve tüm dünyada bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir (Sormaz ve Güneş, 2016: 27). Bu bakımdan ulusların mutfak kültürünün bir dışa vurumu olan gastronomi kavramının birçok tanımı mevcuttur.

Türk Dil Kurumu'na (TDK) göre gastronomi; *"yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi"* dir. Brillat-Savarin (2018: 53) ise gastronomiyi; *"mümkün olan en iyi yeme alışkanlıkları yoluyla insanın korunmasını denetlemeyi amaçlayan, yediği şeyle ilgili olarak insanı ifade eden temel bilgi olarak"* tanımlanmaktadır. Gastronomi, sosyal ve fen bilimleri başta olmak üzere pek çok bilim dalı ile ilişkilendirilen ve pek çok araştırmaya konu olan kavramlardan biri olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda gastronomi, küreselleşmenin getirdiği kitlesel ve standartlaştırılmış beslenme alışkanlıklarına bir tepki niteliğinde ortaya çıkan yerleşme ve yöresel gıdaların tüketimine artan ilginin bir sonucu olarak özellikle turizm literatüründe yer alan çalışmalarda en çok sözü edilen kavramlardan biri olarak değerlendirilmektedir. Değişen turist talepleri, beslenme konusunda artan tüketici bilinci, gelişen teknoloji, sağlıklı ve yerel ürünlerin tüketime yönelik artan ilgi gastronomi turizmine duyulan merakı ve ilgiyi her geçen gün artırmaktadır.

Gastronomi turizmi; bir bölgeye özgü yöresel yemekleri tatmak, bir yemeğin üretim aşamalarını görmek veya yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek ve bölgenin yerel mutfak kültürüne ilişkin bilgi sahibi olmak amacıyla gerçekleştirilen turizm faaliyetlerinin toplamı olarak ifade edilmektedir (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015: 3). Yine başka bir tanıma göre gastronomi turizmi; *"birincil ve ikincil gıda üreticilerine, yemek festivallerine, restoranlara ve gıda tadımının ve/veya özel gıda üretim bölgelerinin özelliklerini deneyimlemenin seyahat için birincil motive edici faktör olduğu belirli yerlere yapılan ziyarettir"* biçiminde tanımlanmaktadır (Lee, Packer ve Scott, 2015: 1). Bu deneyim yolculuğu, gastronomi turizmi deneyimi olarak kabul edilen; gastronomi turizmine ilişkin belirli özellikleri ve ziyaret edilen destinasyonlarda üretilen ürünleri deneyimleyerek farklı kültürlerden öğrenilen bilgi birikimini içermektedir (Gheorghhe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014: 13). Bir bütün olarak incelendiğinde gastronomik deneyim,



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

bölgenin yemek kültürüne ilişkin doğru ve güvenilir bilgilerin ziyaretçilere sunulması, turistik memnuniyetin sağlanması ve yörenin kültürel sürdürülebilirliğinin korunması açısından hayati bir öneme sahiptir. Bu kapsamda gastronomi müzeleri, gastronomi turizmi faaliyetlerinin ayrılmaz bileşenlerinden biri olarak değerlendirilebilir.

Belirli bir bölgeye ait mutfak kültürünü, bu kültüre ait ürünlerin geçmişten bugüne değişimini, yiyecek üretiminde kullanılan eski ve yeni ekipmanları, ürünlerin insanlığa etkilerini ve ürünlere dair diğer tüm özellikleri ziyaretçilerine aktaran yerler olan gastronomi müzeleri, gastronomi turizmine yönelik talebin önemli belirleyicilerinden biri olarak kabul edilmektedir. Çünkü giderek daha bilinçli hale gelen turistler, bölgelerin doğal ve kültürel değerlerinin devamlılığı ekseninde daha seçici ve nitelikli turistik deneyimler talep etmektedir. Bu kapsamda, özellikle 2001 yılından itibaren gastronomi müzelerinin sayısında görülen artış (Akyürek ve Erdem, 2019: 23), destinasyonların değişen bu turistik talebe kayıtsız kalmadıklarını, aksine turistlerin bu taleplerine cevap verecek nitelikte deneyimler sunmaya gayret ettiklerini göstermektedir.

Doğal, kültürel ve tarihi açıdan önemli turistik çekiciliklere sahip destinasyonlardan biri olan Gökçeada, pek çok alternatif turizm türüne ev sahipliği yapmaktadır. Gastronomi turizmi de Gökçeada'nın sahip olduğu potansiyel alternatif turizm türlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Çünkü Gökçeada çok sayıda etnik grubun birlikte uyum ve refah içinde yaşayabildiği ayrıcalıklı bir destinasyon olma özelliğine sahiptir. Bu çalışmada; doğal, kültürel ve gastronomik açıdan zengin deneyimler sunan Gökçeada'nın gastronomik değerlerinin sürdürülebilirliği açısından Gökçeada'da oluşturulabilecek bir gastronomi müzesinin önemine ilişkin bir bakış açısının ortaya konulması amaçlanmıştır.

## **2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

### **2.1. Gastronomi Turizmi**

Gastronomi turizmi, ilk kez Lucy Long tarafından "*farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin hazırlanması, sunulması, tüketilmesi, öğün sistemleri, yeme biçimlerini ve mutfağını keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm biçimi*" olarak tanımlanmıştır (Nisari, 2018: 10). İlgili literatürde gastronomi turizmine ait çok sayıda tanım olması ile birlikte gastronomi turizmi en genel haliyle belirli bir alana belirli bir hedefle yapılan turizm aktivitesi olarak tanımlanmaktadır (Ağcakaya ve Can, 2019: 794). Burada ifade edilen "*belirli hedef*" genel olarak yerel kültüre ait mutfağın ve bu mutfağa ait yöresel ürünlerin birincil, ikincil ve üçüncül motivasyon unsuru olarak deneyimlenmesine ilişkindir. Dolayısıyla bir alternatif turizm türü olarak kabul edilen gastronomi turizmi, bir yöreye ait yiyecek ve içeceklerin haz amaçlı keşfedilmesi ve yerel kültürün deneyimlenmesi amacıyla gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda gastronomi turizmi pek çok ülkede ulusal ürünlerin



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

tanıtımına ve tüketimine katkı sağlayarak hızlı bir gelişim göstermiş ve yiyecek-içecek bir turizm faaliyeti içerisinde destek eleman olmaktan çıkarak destinasyonun tercih edilmesinde vazgeçilmez bir etken haline gelmiştir (Şimşek ve Selçuk, 2018: 28).

Gastronomi turizmi ile ortaya çıkan bir diğer önemli kavram “*gastro-turist*” kavramıdır. Gastro-turistler, yiyecek ve içecekleri ile ünlü olan coğrafi bölgelere seyahat eden kişiler olarak tanımlanmaktadır. Bu turistler gittikleri destinasyonda yiyecek üretim tesislerini ziyaret edebilirler, çeşitli tadım turlarına ve aşçılık okullarına katılabilirler, yerel yemekler sunan restoranlarda yemek yiyebilirler, gastronomi ile ilgili çeşitli etkinliklerde yer alabilirler ve marketlerden ya da gurme mağazalarından hediyelik eşyalar satın alabilirler (Çanakçı, 2020: 720). Bu bakımdan gastro-turist tanımı, turist ile turizm faaliyeti esnasında deneyimlenen yiyecek ve içecek aktiviteleri arasındaki ilişkiyi tanımlamak için kullanılmaktadır (Soronica, 2016: 11).

Günümüzde turistik talep önemli ölçüde değişmekte ve gastronomi turizmi yerli ve yabancı turistleri turizm faaliyetine çekmede önemli bir unsur haline gelmektedir. Bu bakımdan birçok destinasyon, mutfak kültürlerini bir cazibe kaynağı olarak pazarlama eğilimi göstermektedir (Güzel ve Apaydın, 2016: 394). Gastronomi turizmi gerçekleştiği destinasyona, gastro turistlere ve destinasyondaki turizm paydaşlarına çok sayıda yarar sağlamaktadır. Çalışkan ve Yılmaz'a (2016) göre gastronomi turizmi, gerçekleştiği destinasyonu diğerlerinden farklılaştırmakta, turistlerin yerel kültürü keşfetmesini, yöresel açıdan farklı yiyecekleri satın almasını ve deneyimlemesini mümkün kılmakta, tarımsal faaliyetlerin ve yerel hayvancılığın gelişmesine imkân yaratmakta, yerel halka istihdam olanakları sunmakta, kültürlerarası etkileşimi arttırmakta ve yerel ekonominin gelişimine katkıda bulunmaktadır. Bunlara ek olarak gastronomi turizmi yabancı turist talebini ve turistik harcamaları arttırmakta, turistlerin kalış süresinin uzatmakta ve alternatif turizm türlerinin gelişimine olanak tanımaktadır.

Bir destinasyonda gastronomi turizminin gerçekleşebilmesi için o destinasyonun turistik çekim gücüne sahip birtakım arz kaynaklarına sahip olması gerekmektedir. Smith ve Xiao (akt. Sorokina, 2016), gastronomi turizminin kaynaklarını “*tesisler, faaliyetler, etkinlikler ve organizasyonlar*” olmak üzere 4 başlık altında incelemektedir. Tesisler; şarap imalathaneleri, bira fabrikaları, gıda ile ilgili müzeler, restoranlar, şarap ve yemek rotaları ile, faaliyetler ise aşçılık okullarına ve şarap tadımlarına katılımı ilişkilidir. Etkinlikler gıda ürünlerini ve pişirme ekipmanlarını vurgulayan gösterilerden oluşuyorken, organizasyonlar ise restoran sınıflandırma sistemleri ve gıda uzmanları derneklerine karşılık gelmektedir. Bu kapsamda gastronomi turizmüne yönelik motivasyonu olan turistleri çekebilecek arz kaynakları ve çekim unsurları genel olarak; bir bölgeye özgü yerel restoranlar, patentli yiyecek ve içecekler, yetiştiricilik faaliyetleri (üzüm hasadı gibi), tadım turları, yiyecek ve



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

içecek festivalleri, yemek pişirme yarışmaları, mutfak kursları veren kurum ve kuruluşlar ve gastronomi müzeleri şeklinde sıralanabilmektedirler (Şahin ve Aydın, 2017).

## **2.2. Gastronomi Müzeleri**

Geçmişten geleceğe bir köprü görevi gören müzeler (Akyürek ve Erdem, 2019: 17), kültürlerin tanıtılması, gelecek kuşaklara aktarılması ve korunarak devam ettirilmesi için en önemli turistik çekim unsurlarından biri olma özelliğine sahiptir. Lambert vd. (2014) müzelerin sürdürülebilir gelişme modelini “*kültürel, çevresel, ekonomik ve sosyal*” olmak üzere 4 boyutta incelemiştir. Kültürel boyut; mirasın korunmasını, kültürel beceri ve bilgiyi, kimliği korumayı, yeni kitleleri, kültürel çeşitlilik ve kültürlerarası diyalogu, yaratıcılık ve yeniliği, sanatsal canlılığı, çevresel boyut ise kentsel planlama ve yenilemeyi, peyzaj planlamayı, eko binaları ve enerji verimliliğini, eğitimi, eko etkinlikleri ve sergileri kapsamaktadır. Ekonomik boyut; kültür turizmini, kültürel istihdamı ve yerel toplumun ekonomik bakımdan canlandırılmasına ilişkin iken, sosyal boyut ise, yerel toplulukların genel refahına ve bir yer duygusu yaratılmasına ilişkindir.

Günümüzde birçok ülke yerel mutfaklarına ait değerlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi noktasında gerek ulusal gerekse uluslararası alanda büyük bir çaba göstermektedir. Bu kapsamda özellikle somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan yiyeceklerin bu çabanın en dikkat çekici örneği olduğu düşünülmektedir. Bu çabadan hareketle özellikle son yıllarda yerel mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılabilmesi için gastronomi müzeleri etkin bir yöntem olarak kullanılmaktadır (Sezgin ve Şanlıer, 2018: 218). Bir yöreye ait mutfak kültürünü oluşturan tüm gastronomik değerlerin yansıtıldığı gastronomi müzeleri, tarihi birikimin ve zenginliğin aktarılmasına aracılık eden önemli kültürel varlıklar olarak değerlendirilmektedir (Erdoğan ve Özdemir, 2018: 253). Bu bakımdan gastronomi müzeleri, bir destinasyonun yerel mutfak kültürünün korunmasına ek olarak, ulusların gastronomik değerlerinin gelecek kuşaklara aktarılmasında da önemli rol oynamaktadır (Yeşilyurt ve Arıca, 2018: 62, Akyürek ve Erdem, 2019: 17). Bekar, Arman ve Sürücü (2017) gerçekleştirdikleri bir çalışmada “*geçmişin günümüze modern bir sunumu*” olarak ifade ettikleri gastronomi müzelerine duyulan ilginin gastronomi turizmine yönelik ilgiyi dikkate değer ölçüde arttırdığını vurgulamaktadır.

Aksoy ve Sezgi (2015), bir destinasyonda yöresel gastronomik değerleri sergilemek amacıyla açılan gastronomi müzelerinin destinasyonun gastronomik kimliğinin gelişiminin önemli göstergelerinden biri olduğunu ifade etmektedir. Ayrıca, bir destinasyonu gastronomik değerlerini deneyimlemek amacı ile ziyaret eden turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonlarda yöresel mutfak tarihini, geleneklerini ve tekniklerini sergileyen gastronomi müzelerini aradıklarını belirtmektedir. Akyürek ve Erdem (2019) tarafından yapılan bir çalışmada, ulusal ve uluslararası gastronomi müzeleri çalışmaları ve dünyadaki gastronomi



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

müzelerinin temaları incelenmiş ve gastronomi müzeleri 4 temel kategoride sınıflandırılmıştır. Bu kategoriler aşağıdaki gibidir:

- **Tarım Odaklı Gastronomi Müzeleri:** Bu tür müzeler içerik bakımından genel olarak tarım ürünleri, tarımsal ürün ekipmanları ve tarımsal ürün alanlarından oluşmaktadır.
- **İçecek Odaklı Gastronomi Müzeleri:** Özellikle şarap üretimi hakkında ziyaretçilere bilgi veren bu müzeler, aynı zamanda çay, kahve, elma suyu, kola ve bira gibi içeceklerin üretimi, paketlenmesi ve depolanması aşamalarına ilişkin zengin bilgi içeren müzelerdir.
- **Yemek Kültürüne Odaklanan Gastronomi Müzeleri:** Buldukları bölgenin mutfak kültürünü (mutfak araç-gereçleri, yöreye özgü yemekleri, sofraya düzeni vb.) yansıtan müzelerdir.
- **Üretim Alanlarına Odaklanan Gastronomi Müzeleri:** Genellikle yiyecek ve içecek üretim alanlarının müzelerle dönüştürülmesi ile oluşan müzelerdir. Bu tür müzelerin örnekleri arasında; “tuz ocakları, zeytinyağı fabrikaları, rüzgâr suyu değirmenleri, bal üretimi” yer almaktadır.

### 2.2.1. Dünyada Yer Alan Gastronomi Müzeleri

Dünyada pek çok ülkede gastronomi müzesi bulunmaktadır. Bu müzelerde söz konusu ülkenin mutfak kültürü, eski dönemlerden kalan mutfak araç ve gereçleri, ülkenin mutfak kültürüne ait kıyafetler gibi pek çok gastronomik unsur sergilenmektedir. Tablo 1’de dünyanın çeşitli yerlerinde bulunan gastronomi müzeleri temaları ile birlikte verilmektedir.

**Tablo 1.** Dünyada Yer Alan Gastronomi Müzeleri

Müzeler	Bulunduğu Ülkeler	Temalar
Güney Yemekleri ve İçecekleri Müzesi	ABD	Mutfak Kültürü
Tarım ve Pamuk Müzesi	Mısır	Tarım-Bitki-Pamuk
Amsterdam Peynir Müzesi	Hollanda	Peynir
Shin-Yokohama Ramen Müzesi	Japonya	Ramen (noodles)
Çikolata Müzesi	Fransa	Çikolata
Amerikan Fırın Müzesi	ABD	Fırınlamanın Biyografisi
Bira Müzesi	ABD	Bira
Bochnia Tuz Madeni Müzesi	Polonya	Tuz Madeni



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

Bramah Çay & Kahve Müzesi	İngiltere	Çay & Kahve
Cadbury Dünya Müzesi	İngiltere	Çikolata
Çin Ulusal Çay Müzesi	Çin	Çay
Vidalia Soğan Müzesi	ABD	Soğan
Choco-Story Müzesi	Belçika	Çikolata ve İlgili Kitaplar
Çikolata Müzesi	Kanada	Çikolata
Elma Şarabı Müzesi	İngiltere/İspanya	Elma Şarabı
Coca-Cola Müzesi	ABD	Kola ve Kola Kutusu
Napa-Copia Müzesi	ABD	Şarap
Kıbrıs Şarap Müzesi	Kıbrıs	Şarap
Avrupa Ekmek Müzesi	Almanya	Ekmek
Frietmuseum	Peru	Patates Hakkında Her Şey
Alman Tuz Müzesi	Almanya	Tuz
Zencefil Ekmeği Müzesi	Polonya	Un Üretimi- Ekmek
Goa Chitra Müzesi	Hindistan	Tarım Ekipmanları
Mutfak Sanatları Müzesi	ABD	Mutfak Hakkında Her Şey
Museo dell'Olivo	İtalya	Zeytin ve Zeytin Yağı
Yunan Gastronomi Müzesi	Yunanistan	Yunan Gastronomisi
Gastronomi Müzesi	Çek Cumhuriyeti	Yemek ve Modern Mutfak
İsviçre Gastronomi Müzesi	İsviçre	Yiyecek Ve İçecek Kültürü
Bully Hill Üzüm Bağları Müzesi	ABD	Şarap
Avrupa Kuşkonmaz Müzesi	Almanya	Kuşkonmaz
Tereyağı Müzesi	İrlanda	Tereyağı
Prosciutto di Müzesi Parma	İtalya	Mutfak Kültürü
Dünya Havuç Müzesi	Belçika	Havuç
Poznan Kruvasan Müzesi	Polonya	Hamur işleri



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

Brezilya'nın Kahve Sarayı Müzesi	Brezilya	Kahve
Rus Votka Müzesi	Rusya	Votka
Barbayannis Ouzo Müzesi	Yunanistan	Ouzo
Zeytinyağı Müzesi	İtalya	Zeytin ve Zeytin Yağı
Ekmek Müzesi	Portekiz	Ekmek
Kimchikan Müzesi	Güney Kore	Kimchi
Mutfak Müzesi	İngiltere	Mutfak

**Kaynak:** Akyürek, S., & Erdem, B. (2019). Gastronomy Museums as Sustainable Hangouts in Gastronomy Tourism: A Gastronomy Museum Proposal for Gümüşhane City, Turkey. *Turizam*, 23(1), 17-33.

Tablo 1'de gastronomi müzelerinin büyük çoğunluğunun Amerika ve Avrupa ülkeleri gibi gelişmiş ülkelerde yer aldığı görülmektedir. Ayrıca Çek Cumhuriyeti, Yunanistan, İsviçre ve İtalya'da yer alan mutfak müzelerinin diğer ülkelerdeki gastronomi müzelerine göre daha fazla ürün çeşitliliğine sahip olduğu görülmektedir. Çin ve İngiltere'de yer alan çay müzelerinin ise buldukları ülkelerin mutfak kültüründe geleneksel bir yer edindiği bilinmektedir. Bu kapsamda dünyanın hemen her yerinde açılan müzelerin temalarının buldukları ülkelerin mutfak kültürünü yansıtan ürünlerden oluştuğu söylenebilir.

### 2.2.2. Türkiye'de Yer Alan Gastronomi Müzeleri

Türkiye'de bölgenin sahip olduğu mutfak ve yerel kültür değerlerini korumak, sürdürmek ve tanıtmak amaçlı birçok gastronomi müzesi bulunmaktadır. Bu müzelerin temaları çoğunlukla; zeytinyağı, şarap, arıcılık ve mutfak kültüründen oluşmaktadır. Tablo 2'de Türkiye'de bulunan gastronomi müzeleri temaları ile birlikte verilmektedir.





*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

**Tablo 2.** Türkiye’de Yer Alan Gastronomi Müzeleri

Müze Adı	Bulunduğu İl	Tema
Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi	Tekirdağ	Şarap
Zavot Peynir Köyü Müzesi	Kars	Peynir
Emine Göğüs Mutfak Müzesi	Gaziantep	Yöresel Mutfak Kültürü
Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi	Ankara	Şarap, Turşu, Sirke
Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	Şanlıurfa	Yöresel Mutfak Kültürü
Adatepe Zeytinyağı Müzesi	Çanakkale	Zeytinyağı, Sabun
Mutfak Sanatları Akademisi Gastronomi Müzesi	İstanbul	Mutfak Gereçleri
Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi	Aydın	Zeytin ve Zeytinyağı
Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi	Aydın	Zeytin ve Zeytinyağı
Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi	Balıkesir	Zeytinyağı
Çine Arıcılık Müzesi	Aydın	Arıcılık
Özel Muğla Arıcılık Müzesi	Muğla	Arıcılık
Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi	Hatay	Tıbbi Aromatik Bitkiler ve Baharatlar
Antakya Mutfak Müzesi	Hatay	Yöresel Mutfak Kültürü
Köstem Zeytinyağı Müzesi	İzmir	Zeytinyağı
Tematik Mutfak Müzesi	Kahramanmaraş	Yöresel Mutfak Kültürü
Baklava Müzesi	Gaziantep	Baklava
Çikolata Müzesi	İstanbul	Çikolata
Bıçak Müzesi	Bursa	Bıçak
Marmaris Bal Evi Müzesi	Muğla	Bal

**Kaynak:** Sandıkçı, M., Mutlu, A. S. ve Mutlu, H. (2019). Türkiye’deki Gastronomi Müzelerinin Turistik Sunum Farklılıkları Açısından Araştırılması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68), 1210-1231.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

Tablo 2'ye göre Türkiye'nin 14 farklı ilinde toplam 20 adet gastronomi müzesi bulunmaktadır. Bu müzeler coğrafi bölgeler kapsamında sırasıyla; Marmara Bölgesi (6 müze), Ege Bölgesi (6 müze), Akdeniz Bölgesi (3 Müze), Güneydoğu Anadolu Bölgesi (3 Müze), İç Anadolu Bölgesi (1 Müze), Doğu Anadolu Bölgesinde (1 Müze) yoğunlaşmakta ve ağırlıklı olarak zeytinyağı, yöresel mutfak kültürü, baklava, çikolata, bal, bıçak, mutfak gereçleri, tıbbi aromatik bitkiler, peynir, arıcılık ve şarap temasına sahiptir. Buna bağlı olarak Türkiye'de gastronomi turizminde müzelerinin çeşitliliğinin ve öneminin giderek arttığı görülmektedir. Kars, Muğla ve Aydın'da açılan müzelerde aynı zamanda bölgede üretimi yapılan ürünleri sergilemektedir.

### **2.3. Gastronomi Müzeleri ve Mutfak Müzeleri ile İlgili Çalışmalar**

Gastronomi turizmi, gastronomik mirasını, yöreye özgü yiyecek-içeceklerini tanıtarak pazarlayan, gastronomik kimlik inşa etmek için yöresel yiyecek-içecekleri kullanan gruplarla ve tüm bunları deneyimlemek isteyen bireylerle ilgili bir turizm türü olarak değerlendirilmektedir (Ignatov ve Smith, 2006: 237, Long, 2003: 21). Özellikle günümüzde oldukça popüler hale gelen gastronomi müzeleri ise, somut eserler aracılığıyla yiyecek ve içeceklerin duyularını, kimliğini, anlamını, tarihi geçmişini bu müzeleri ziyaret eden bireylerin hafızasında canlandırmada önemli bir role sahiptir. Bir destinasyonun tarih ve kültürünün sembolü konumunda olan gastronomi müzeleri, yöresel ve geleneksel yemeklerin öğrenilmesi ve korunarak sürdürülmesi için bir merkezdir. Bu müzeler aynı zamanda, yemeğin nereden geldiğini, tarihini, yöreye özgü araç-gereçleri, üretim, tüketim ve dağıtım sürecini de sunmaktadır. Gastronomi müzeleri; tarım, sanat, bilim ve teknoloji gibi diğer disiplinler ile de bağlantılıdır (Park, Kim ve Xu, 2020: 3, Kurniawati ve Lestari, 2016: 424).

Sormaz ve Güneş (2016) tarafından yapılan bir çalışmada, Türkiye'de bulunan gastronomi ve mutfak müzelerinin tanıtılması amaçlanmıştır. Çalışmada yöresel ve geleneksel mutfağı ile oldukça ünlü olan Türkiye'de hem geleneksel hem de yöresel mutfak müzeleri ile yerel ürünleri tanıtmak amacıyla kurulmuş olan gastronomi ve mutfak müzelerinin sayıca çok az ve yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda çalışmada devlet kurumlarının, yerel yönetimlerin, gastronomi sektöründeki yetkililerin bu müzeleri kapsam ve içerik açısından mutfak kültürünün tanıtılmasına ve sürdürülmesine yardımcı olacak biçimde zenginleştirebilecek çalışmalar yapmaları gerektiği ve ayrıca bu müzelerin sayısının artırılması için de çeşitli girişimlerde bulunmaları gerektiği önerilerinde bulunulmuştur.

Mankan (2017) Dünyadaki ve Türkiye'deki gastronomi müzelerini araştırmış olduğu çalışmada bu müzelerin etkili bir şekilde kullanılmasına yönelik bazı öneriler sunmuştur. Bu öneriler Mankan'ın (2017) çalışmasında; Türkiye'de daha fazla gastronomi müzesi açılması, gastronomi müzelerinin destinasyon pazarlamasında etkili bir şekilde kullanılması



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

ve yurt içi ve yurt dışında tanıtımlarının yapılmasını kapsamaktadır. Ayrıca, Kültür ve Turizm Bakanlığı, sivil toplum kuruluşu ve üniversitelerin müzelerin yaşatılması ve geliştirilmesi için eğitim toplantıları düzenlemesi de öneriler kapsamında yer almaktadır. Yine, seyahat acenteleri ve tur rehberlerinin gastronomi müzelerini de tur rotalarına eklemesi, müzelerin çoğunun revizyona ihtiyacı olmasından dolayı Kültür ve Turizm Bakanlığının desteğiyle yenilenmesi ve bakımı için müzelere fon ve teşvik ayrılması müzelerin etkili bir şekilde kullanılmasına yönelik önerilerdendir.

Bekar, Arman ve Sürücü (2017) tarafından yapılan bir çalışmada, Marmaris'te 2012 yılından beri gastronomi müzesi olarak faaliyet gösteren Marmaris Bal Evi'nin turizmde çekicilik unsuru olarak kullanılması ve bölgenin turizm faaliyetlerine katkısı incelenmiştir. Çalışmada, bölgede bulunan gastronomi müzesi ile bal çeşitlerinin yurt içinde ve yurt dışında bölgenin tanıtımını sağladığı, Marmaris adına markalaşma yolunda büyük bir önem taşıdığı, turizmden hemen hemen hiç faydalanamayan Osmaniye Köyü'nün günlük turların ve münferit ziyaretlerin yapıldığı bir yer konumuna gelmesinde önemli bir yere sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Şahin ve Aydın (2017) tarafından gerçekleştirilmiş olan bir çalışmada, 2012 yılında hizmete açılan Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi incelenmiştir. Çalışma sonucunda, Oleatrium Müzesi'ndeki uygulamaların ve faaliyetlerin maddi ve maddi olmayan kültürel mirasın korunması ve tanıtımı açısından sahip olduğu özellikler ile örnek teşkil ettiği ve bir müze kurmak için gerekli olan zamanı, sabrı, motivasyonu ve yüksek maliyetleri bir araya getirmenin ne kadar değerli ve gerekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çetin ve Küçükkömürler (2018) tarafından gerçekleştirilmiş olan bir diğer çalışmada ise, Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi'nin turizmde çekicilik unsuru olarak kullanılması ve bölgenin turizm faaliyetlerine katkısı incelenmiştir. Çalışmada, Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi'nin Kuşadası'ndaki turizm faaliyetlerine canlılık ve farklılık kazandırdığı, bölgeyi ziyaret eden turistlerin sayısında her yıl artış meydana g cjn etirdiği ve müzenin bir çekicilik unsuru olarak turistlerin haz duygularına hitap ettiği, destinasyonun tercih edilebilirliğini ve gastronomik kimliğini güçlendirdiği sonucuna varılmıştır.

Yeşilyurt ve Arıca (2018) tarafından yapılan bir çalışmada, Türkiye'nin ilk mutfak müzesi olan Emine Göğüş Mutfak Müzesi ziyaretçilerinin deneyimleri değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda mutfak müzesi ziyaretçilerinin deneyimlerinin “eğitim, kaçış, tarihsel hatırlatıcılık, çalışanlarla yaşadıkları deneyim boyutları” ile ön plana çıktığı belirlenmiştir. Çalışmada ayrıca ziyaretçilerin mutfak müzesinden Gaziantep yemek kültürü ile ilgili bugüne kadar bilmedikleri yemekleri öğrenme şansı elde ettikleri ve eğitim deneyimine daha çok önem verdikleri sonucuna ulaşılmıştır.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

Sandıkçı, Mutlu ve Mutlu (2019) tarafından gerçekleştirilmiş olan bir çalışmada, Şanlıurfa Hacıbanlar Mutfak Müzesi'nde kullanılan sergileme yöntemleri ve bu yöntemlerin belirlenmesinde turist rehberlerinin etkisi incelenmiştir. Çalışma sonucunda “Yaşayan Mutfak” kültürünün en güzel örneklerinden biri olan Şanlıurfa Hacıbanlar Mutfak Müzesi'nin ziyaretçilere şehrin mutfak kültürünü aktardığı ve bu aktarımın sadece durağan sergileme tekniği yoluyla gerçekleştirildiği belirlenmiştir. Çalışmada kullanılan durağan sergileme teknikleri “vitrin içi sergileme, mankenler, bilgi panoları ve görsellerden” oluşmaktadır. Çalışmada ayrıca turist rehberlerinin sergilenme şeklinin tercihinde etkisinin bulunmadığı, fakat sergilenen eserlerde ve konularında etkili oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Miral-Çavdırılı ve Adan-Gök (2020) tarafından yapılan bir çalışmada ise, Urla ilçesi ve çevresinin önemli bir kültürel mirası olan zeytinyağının sürdürülebilirliği ile ilgili Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin faaliyetlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda, Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin kültürel mirasın sürdürülebilirliğine yönelik zeytin toplama ve zeytin yağı tadımı etkinlikleri gibi birçok faaliyet sunmakta olduğu sonucuna varılmıştır. Gastronomi

### **3. Gökçeada Gastronomisine İlişkin Yapılmış Çalışmalar**

Gökçeada; 289 km<sup>2</sup> yüzölçümü ile Türkiye'nin en büyük adası ve Çanakkale ilinin bir ilçesidir. Gökçeada'da yerleşim ilçe merkezi dışında 10 köye dağılmış durumdadır. Bu köyler Kaleköy, Zeytinliköy, Tepeköy, Dereköy, Yeni Bademli, Eski Bademli, Şahinkaya, Şirinköy, Uğurlu ve Eşelek köyleridir ([www.gokceada.bel.tr](http://www.gokceada.bel.tr)). Gökçeada, uzun kumsalları, temiz denizi ile yeşil ve maviyi birleştiren kendine has doğası ile deniz turizmine yönelik önemli bir potansiyel taşımaktadır. Bu bağlamda özellikle Aydıncık, Yuvalı, Yıldız Koyu, Uğurlu, Gizli Koy Ada'nın önemli plajları olarak değerlendirilmektedir. Uçurtma sörfü, sörfçülük, yatçılık, zıpkın ve yat yarışları açısından da Gökçeada çeşitli turistik faaliyetlere sahip bir destinasyon olarak görülmektedir (Duran, 2009: 86).

Gökçeada 2011 yılında almış olduğu Cittaslow unvanı ile dünyanın ilk sakin adası olma özelliğini taşımakta ve sahip olduğu doğal zenginlikleri, kültürel değerleri, yöresel lezzetleri ile pek çok alternatif turizm türüne ev sahipliği yapmaktadır. Çok sayıda etnik grubun birlikte uyum ve refah içinde yaşayabildiği ayrıcalıklı bir destinasyon konumunda olan Gökçeada için en önemli potansiyel alternatif turizm türlerinden birisi gastronomi turizmidir. Çünkü Gökçeada'nın sahip olduğu önemli çekicilik unsurlarından bir diğeri bölgenin barındırdığı gastronomik değerlerdir. Gökçeada mutfağı, geleneksel yaşam biçiminin bir yansıması olarak Türk ve Rum mutfaklarının karışımını sofralara taşıyan doğal, yalın ve özgün tatlar içermektedir. Özellikle “peynir, ekme, zeytinyağı ve şarap



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

kullanımı” yörede bir ritüel olarak algılanmaktadır. Ada’ya özgü yöntemlerle pişirilen oğlak ya da kuzu fırın Ada’nın sunduğu önemli tatlardan bazılarıdır.

Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018) yaptıkları çalışmada Gökçeada’nın lezzet rotasını belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışmada Gökçeada’nın lezzetleri “içe merkezi, Zeytinli köyü, Tepeköy ve Kaleköy” olmak üzere 4 bölgede incelenmiştir. Bu kapsamda İlçe merkezi; efi badem kurabiyesi, keçi sütlü dondurma, karadutlu dondurma, keçi peyniri, zeytinyağı, şarap, mantı ile, Zeytinli köyü; cicirya, sakızlı muhallebi, krem karamel, domates reçeli, incir reçeli, dibek kahvesi ile, Tepeköy; ahtapot yahnisi, şarap, fırında oğlak dolma, fasulye pilaki, kalamar dolması, süpye yahnisi, galaktobureko, kahve ve Kaleköy ise; kılıç balığı şiş, karides güveç, oğlak çevirme olarak karakterize edilmiştir.

Yavuz ve Özkanlı (2019) tarafından gerçekleştirilmiş olan bir çalışmada Gökçeada yöresel yiyecek ve içecekleri kategoriler halinde “et yemekleri; kuzu dolma, pırasa ve domuz eti kavurması, hindi/tavuk kapama, yabani tavşan yahnisi, bulgurlu salyangoz, et kavurma, etli patates”, “süt ve süt ürünleri; tereyağı tortusu, taze keçi peyniri”, “tatlılar; baklava, keçi sütlü sütlaç, alevria, domates tatlısı, un helvası, samsades, koliva”, “içecekler; şarap, böğürtlen likörü”, “deniz ürünler; şaraplı ahtapot, midyeli pilav, midye dolma, petalides, pazılı sarpa, balık pilaki, deniz kestanesi, kalamar dolması”, “çorbalar; balık çorbası, mayiriça çorbası, un çorbası, tarhana”, “sebze yemekleri; taze bakla”, “hamur işleri; badem ezmesi, pandispanya, arakismata, ıslak cevizli kek, bademli kurabiye, melomakarona”, “hamurlu ürünler; peynirli pide, mantı, sarma kabak böreği, yılbaşı çöreği, paskalya çöreği, su böreği, anevati, kıymalı börek, erişte, eptazima paksimadia, papaz ekmeği”, “bakliyatlar; korkuta, sütlü keşkek”, “diğer; kızartılmış zeytin” şeklinde belirlenmiştir.

Korkmaz ve Ayduğ (2021) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada ise Gökçeada’nın gastronomik kimliğinin kadın işletmeciler perspektifinden incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada Gökçeada’nın gastronomik unsurları sırasıyla; deniz ürünleri (ahtapot, karides, kalamar, kılıç balığı), et ve süt ürünleri (oğlak, kuzu, kasap sucuğu, keçi sütü, keçi peyniri), tarım ürünleri (zeytin/zeytinyağı, üzüm/şarap, yaz armudu, karadut, dağ çileği, hünnap), otlar (cibez, birtane otu, ebegümeci, kapari, kekik, lavanta, çiriş) ve yöresel lezzetler (damla sakızlı muhallebi, efi badem kurabiyesi, dibek kahvesi, oğlak tandır, cicirya, lavanta şerbeti, kurkutu, ada rüyası) şeklinde sınıflandırılmıştır. Çalışmada ayrıca "tirokafteri, imroz tabağı, patlıcan reçeli, kabak salatası, çullama, Rum salatası, kırmızı pancar yemeği, kaya koruğu yemeği, gelincik ve reyhan şurubu, fırında erik reçeli, sıcak ot ve rezene turşusu” gibi birçok gastronomik lezzetin kadın işletmeciler tarafından özgün dokunuşlar ile geliştirilerek ada gastronomisine katkıda bulunduğu belirlenmiştir.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

#### 4. METODOLOJİ

Bu çalışma keşfedici nitel bir çalışmadır. Çalışmanın evrenini Gökçeada ilçe merkezindeki yerel paydaşlar (turizm işletmeleri, yerel halk, kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları) oluştururken, çalışmanın örneklemini 5 yılı aşkın süredir Ada'da faaliyet gösteren yerel paydaşlar oluşturmaktadır. Çalışmada Ada'da faaliyet gösteren turizm işletmelerinin 5 yılı aşkın süredir hizmet veriyor olması hususuna önem verilmiş ve sezonda yeni açılan işletmeler kapsam dışı bırakılmıştır. Buradaki esas amaç işletme sahibi kişilerin Ada'nın gastronomik değerlerine ilişkin bilgi edinme sürecinin Ada'da yaşanan süre ile doğrusal bir ilişkiye sahip olduğu düşüncesidir.

Çalışmanın örnekleminin belirlenmesinde nitel araştırma geleneği içerisinde ortaya çıkan ve amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan maksimum çeşitlilik örnekleme tekniği kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme, *“derinlemesine araştırma yapabilmek amacıyla çalışmanın amacı bağlamında bilgi açısından zengin durumların seçilmesidir”* (Büyüköztürk, vd., 2012: 9). Başka bir deyişle amaçlı örnekleme, *“evrenin soruna en uygun kesimini gözlem konusu yapmaktır”* (Saldamlı ve Can, 2019: 71). Maksimum çeşitlilik örnekleme tekniği ise; amacı görece olarak küçük bir örneklem oluşturmak ve bu örnekleme çalışılan probleme taraf olabilecek bireylerin çeşitliliğini maksimum derecede yansıtmak olan bir örnekleme tekniği türüdür. Böyle bir araştırma sonucunda ortaya çıkabilecek bulgular ve sonuçlar herhangi başka bir yöntemle ulaşılan sonuçlara oranla daha zengin olabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 119).

Çalışmanın verileri yüz-yüze görüşme tekniği ile toplanmıştır. Görüşme tekniği genellikle bir hipotezi test etmek için değil, diğer insanların deneyimlerini ve bu deneyimleri nasıl anlamlandırdıklarını anlamaya çalışmak amacıyla kullanılmaktadır (Türnüklü, 2000: 544). Çalışmada kullanılan görüşme türü yarı yapılandırılmış formdadır. Bu görüşme türü, önceden belirlenmiş bir dizi sorunun katılımcıya sorulmasını ve özel bazı konulara değinilmesini içermektedir. Bu sorular her katılımcıya sistematik ve tutarlı bir sırada sorulmaktadır ve görüşme esnasında katılımcıya bu soruların dışına çıkma olanağı tanınmaktadır. Bu görüşme türünde görüşmeciler, hazırladıkları standartlaştırılmış (yapılandırılmış) sorulara aldığı cevapları derinleştirebilir (Berg ve Lune, 2015: 136).

Çalışmada veri toplamak amacıyla kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu alan yazın taraması neticesinde elde edilen kuramsal verilerden ve alanda uzman akademisyenlerden alınan görüşlerden hareketle araştırmacılar tarafından geliştirilmiştir. Çalışmanın Gökçeada özelinde gerçekleştirilen özgün bir çalışma olmasından dolayı ilgili yazında konuya ilişkin doğrudan yararlanılabilecek bir çalışmaya rastlanılamamış, ancak alan yazındaki kuramsal bilgiler görüşme sorularının oluşturulmasında araştırmacılara önemli katkılar sağlamıştır. Çalışmada kullanılan görüşme formu 20 adet açık uçlu soru ve 5 adet demografik soru olmak



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

üzere toplam 25 adet sorudan oluşmaktadır. Görüşmeler esnasında izin veren görüşmeciler ile yapılan görüşmeler ses kaydı aracılığıyla, izin vermeyen görüşmeciler ile yapılan görüşmeler ise not edilerek kaydedilmiştir. Her bir görüşmenin tarihi, saati ve görüşme süresi araştırmacılar tarafından not edilmiştir. Görüşmeler 01.10.2020 ve 01.11.2020 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş, her bir görüşme ortalama 15-20 dakika sürmüştür. Görüşmeciler, kimlik ve işletme bilgilerinin gizli tutulması amacı ile “K” olarak kodlanmıştır.

Çalışma sonucunda elde edilen verilerin analizinde “betimsel analiz ve sözcük sıklık analizi” kullanılmıştır. Betimsel analiz, elde edilen verilerin öncelikle sistematik ve açık bir biçimde betimlenmesi ve daha sonra yapılan bu betimlemelerin açıklanarak, yorumlanması, neden sonuç ilişkilerinin irdelenmesi ve birtakım sonuçlara ulaşılması süreci olarak tanımlanmaktadır ve bir çerçeve oluşturma, tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi, bulguların tanımlanması ve bulguların yorumlanması olmak üzere dört aşamadan oluşmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 239-240).

Sözcük sıklık analizi ise; “görüşme, gözlem veya belgelerin incelenmesi yoluyla elde edilmiş yazılı biçimdeki verinin, belirli süreçlerden geçirilerek sayılara veya rakamlara dökülmesi” olarak tanımlanmaktadır. Bu analiz türünün birkaç temel amacı bulunmaktadır. Birincisi, sayısallaştırmanın güvenilirliği attırmasıdır. İkincisi ise yanlılığı azaltmasıdır. Nesnelleştirmede amaç hiçbir zaman “nesneliği” yakalamak ya da nitel veriyi “nesnelleştirmek” değildir. Amaç yorumların “adil” bir biçimde yapılmasını sağlamaktır. Üçüncü olarak, nitel verinin belirli ölçüde sayılara dökülmesi, verinin analizi sonucunda ortaya çıkan temalar veya kategoriler arasında karşılaştırma yapılmasına olanak tanınmasıdır. Dördüncü olarak ise, yapılan küçük ölçekli bir araştırmanın veya bir durum çalışması sonuçlarının daha sonra anket gibi araçlarla daha geniş bir örnekleme ulaşılarak tekrar sınanmasına imkân tanınmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 256).

Çalışmanın geçerlik ve güvenilirliği Guba ve Lincoln tarafından belirlenen ve nitel çalışmalarda sıklıkla başvurulan kriterlere göre belirlenmiş ve üçgenleme/çeşitleme (triangulation) tekniği aracılığıyla sağlanmıştır. Guba ve Lincoln nitel araştırmalarda geçerlik-güvenilirlikten ziyade inandırıcılık (trustworthiness) olması gerektiğine dikkat çekmiş ve bazı kriterler belirlemiştir. İlgili literatürde altın standartlar olarak kabul gören bu kriterler: inanırılık (iç geçerlik), aktarılabirlik (dış geçerlik), güvenilebilirlik (güvenirlik) ve onaylanabilirlik (objektiflik) ile sağlanmaktadır. Bu kapsamda nitel bir araştırmada bulguların doğruluğunu kontrol etmek için bu stratejilerin bir ya da daha fazlasının belirtilmesi önerilmektedir (Başkale, 2016). Bu kapsamda çalışmanın geçerlik ve güvenilirliği üçgenleme tekniğinin aktarılabirlik kriterinin bir yöntemi olan amaçlı örnekleme ile sağlanmıştır.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

## 5. BULGULAR

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 3'te yer almaktadır. Tablo 3 incelendiğinde, çalışmaya katılanların 8'nin kadın, 8'sinin ise erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaş ortalaması 46 olarak belirlenmiştir. Eğitim düzeyine ilişkin bulgular incelendiğinde katılımcıların 9'unun lisans, 1'inin ön lisans, 2'sinin ilkökul, 2'sinin lise ve 2'nin doktora eğitim düzeyine sahip olduğu görülmektedir. Katılımcıların 8'i işletmeci, 2'si akademisyen, 2'si kamu görevlisi, 1'i gazeteci, 1'i aşçı ve 1'i öğretmendir.

**Tablo 3.** Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Medeni Durum	Meslek
K1	K	40	Doktora	Bekâr	Akademisyen
K2	E	48	Lisans	Evli	Kamu Çalışanı
K3	K	68	İlkokul	Evli	İşletmeci
K4	E	54	Lise	Evli	İşletmeci
K5	E	45	Lisans	Bekâr	İşletmeci
K6	K	53	İlkokul	Evli	İşletmeci
K7	K	50	Lisans	Bekâr	İşletmeci
K8	E	46	Lise	Evli	İşletmeci
K9	E	45	Lisans	Evli	İşletmeci
K10	K	42	Lisans	Evli	İşletmeci
K11	K	32	Önlisans	Bekâr	Kamu Çalışanı
K12	K	58	Lisans	Bekâr	Gazeteci
K13	E	48	Lisans	Bekâr	Öğretmen
K14	K	28	Lisans	Bekâr	Aşçı
K15	E	40	Lisans	Evli	İşletmeci
K16	E	37	Doktora	Bekâr	Akademisyen

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen verilere uygulanan betimsel analiz ve sözcük sıklık analizi neticesinde çalışmada 4 ana tema belirlenmiştir. Bu temalar ve temaları oluşturan kategoriler aşağıdaki gibidir.

### **Tema 1. Katılımcıların Gastronomi Kavramı Hakkındaki Düşünceleri**

Çalışmada katılımcılara ilk olarak “gastronomi kavramı” hakkındaki düşünceleri sorulmuş ve elde edilen verilere betimsel analiz uygulanmıştır. Bu kapsamda katılımcıların gastronomi kavramı ile “yemek bilimini (4 katılımcı), mutfak kültürünü (3 katılımcı) iyi, güzel ve lezzetli yemeği (3 katılımcı), yemek sanatını (2 katılımcı), geçmişten gelen yemek ve beslenme birikimini (1 katılımcı), toplumu yansıtan yiyecek içecek temelindeki her şey (1 katılımcı), kültürel değerleri (1 katılımcı), yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi (1 katılımcı) bağdaştırdıkları





*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLI, Müesser KORKMAZ*

görülmüştür. Katılımcıların gastronomi kavramını tanımladığı ifadeler aynı zamanda MAXQDA programı kullanılarak kelime analizine tabi tutulmuş olup, ulaşılan veriler Şekil 1'de yer almaktadır.



Şekil 1. Katılımcıların Gastronomi Kavramı İle İlişkilendirdikleri Kelimeler

## **Tema 2. Gökçeada'nın Gastronomik Değerlerine İlişkin Bulgular**

Bu tema, katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen verilere uygulanan betimsel ve sözcük sıklık analizleri doğrultusunda 3 kategoriye ayrılmıştır. Bu kategoriler aşağıdaki gibidir:

### ***Kategori 1. Yerli ve Yabancı Turistlerin Gökçeada'yı Tercih Etmesinde Etkili Olduğu Düşünülen Gastronomik Değerler***

Katılımcılara Gökçeada'nın gastronomik değerlere sahip olup olmadığı sorulduğunda katılımcıların tümü bu soruyu “evet sahiptir” (16 katılımcı) şeklinde yanıtlamıştır. Katılımcıların hangi gastronomik değerlerin Ada'nın turistler tarafında tercih edilmesinde etkili olduğunu belirttiği ifadelerine ilişkin düşünceleri sözcük sıklık analizi ile analiz edilmiştir. Bu kapsamda elde edilen verilerden hareketle Ada'nın tercih edilebilirliğinde etkili olan gastronomik değerler 2 ana başlık altında toplanmıştır. Bu başlıklar Tablo 4'teki gibidir:



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

**Tablo 4.** Gökçeada'nın Tercih Edilmesinde Etkili Olan Gastronomik Değerler

Yöresel Ürünler (45)		Ada Kültürü ve Çevresel Değerleri (11)
Zeytin ve Zeytinyağı (9)	Bal (7)	Ada Kültürü (4)
Endemik Bitkiler (3)	Şarap (6)	Rum Kültürü (2)
Organik Lezzetler (4)	Oğlak (4)	Cittaslow Ünvanı (3)
Süt ve Süt Ürünleri (2)	Karadut (1)	Doğal Çekicilikler (2)
Efibadem Kurabiyesi (2)	İncir (2)	
Deniz Ürünleri (2)	Ekmek (1)	
Ada Keçisi (1)	Cicirya (1)	

Tablo 4'e göre Gökçeada'nın yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilmesinde etkili olan gastronomik değerler; yöresel ürünler kapsamında "zeytin ve zeytinyağı, bal, şarap, oğlak, organik lezzetler, endemik bitkiler, süt ve süt ürünleri, deniz ürünleri ve efibadem kurabiyesi" Ada kültürü ve çevresel değerler kapsamında ise "Ada kültürü, Rum kültürü, Gökçeada'nın Cittaslow unvanına sahip olması ve doğal çekicilikleri" şeklindedir.

**Kategori 2. Gökçeada'ya Özgü Olan Lezzetler**

Katılımcıların Gökçeada'ya özgü olan lezzetleri belirttiği ifadelerle ilişkin düşünceleri Tablo 4'te olduğu gibi sözcük sıklık analizi ile analiz edilmiş ve katılımcılardan elde edilen veriler 5 başlık altında toplanmıştır. Bu başlıklar Tablo 5'te verilmiştir:



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

**Tablo 5.** Gökçeada'ya Özgü Gastronomik Lezzetler

<b>Tatlılar (33)</b>	<b>Reçeteler (11)</b>	<b>Deniz Ürünleri (6)</b>	<b>İçecekler (10)</b>	<b>Peynirler (4)</b>
Sakızlı Muhallebi (7)	Oğlak Eti (4)	Kılıç Balığı (2)	Şarap (7)	Kaşkaval Peyniri (3)
Efibadem Kurabiyesi (11)	Kuzu Dolma (2)	Ahtapot Yahni (2)	Dibek Kahvesi (2)	Keçi Peyniri (1)
Kulubi (1)	Ot Yemekleri (2)	Kalamar Dolma (1)	Likör (1)	
Keçi Sütü Dondurma (4)	Otlı Börek (1)	Midyeli Pilav (1)		
Galekta Bruko (4)	Paskalya Çöreği (1)			
İncirli Ada Rüyası (3)	Papaz Ekmeği (1)			
Kıbrıs Tatlısı (1)				
Samsades (1)				
Likörlü Anne Tiramisu (1)				

Tablo 5'e göre; Gökçeada'ya özgü olan lezzetler “tatlılar, deniz mahsulleri, içecekler, peynirler ve Gökçeada'ya özgü diğer lezzetler kapsamında en çok “sakızlı muhallebi, oğlak eti, kılıç balığı, şarap ve kaşkaval peyniri” ile karakterize edilmiştir.

***Kategori 3. Katılımcıların Gökçeada'nın Sahip Olduğu Gastronomik Değerlerin Tanıtımı ve Sergilenmesine İlişkin Görüşleri***

Katılımcılara Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin tanıtımı ve sergilenmesine yönelik düşünceleri sorulduğunda, katılımcıların tamamı Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin yeterince tanıtılmadığını ve sergilenmediğini ifade etmiştir. Elde edilen bu yanıtta hareketle katılımcılara Gökçeada'nın gastronomik değerlerinin yeterince tanıtılmaması ve sergilenmemesinden kimlerin sorumlu olduğu sorulduğunda, alınan yanıtlardan hareketle elde edilen veriler 2 ana başlık altında toplanmıştır. Bu başlıklar Tablo 6'da yer almaktadır.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

**Tablo 6. Gökçeada'nın Gastronomik Değerlerinin Tanıtılmaması ve Sergilenememesinden Sorumlu Paydaşlar**

<b>Kamu Kurum ve Kuruluşları (12)</b>	<b>Yerel Sorumlular (14)</b>
Belediye (7)	Yerel İşletmeler (6)
Kaymakamlık (4)	Yerel Halk (4)
Üniversite (1)	Reklam Ajansları (3)
	STK (1)

Tablo 6'ya göre katılımcıların, Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomi değerlerinin yeterince tanıtılmaması ve sergilenememesinden ağırlıklı olarak “belediye ve yerel işletmeleri” sorumlu tuttuğu görülmektedir.

**Tema 3. Gökçeada'da Bir Gastronomi Müzesi Kurulmasına İlişkin Bulgular**

Katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen verilerin analizi neticesinde bu tema içerisinde 7 kategori belirlenmiştir. Bu kategoriler aşağıdaki gibidir:

***Kategori 1. Katılımcıların Gökçeada'da Geçmişten Günümüze Kalan Mutfak Araç-Gereçleri ve Bu Araç-Gereçlerin Nerede Muhafaza Edildiklerine İlişkin Düşünceleri***

Katılımcılara Gökçeada'da geçmişten günümüze kalan mutfak araç-gereçlerinin var olup olmadığı sorulduğunda yalnızca 3 katılımcı (K3, K13 ve K15) “bilgim yok” cevabını vermiştir. Belirtilen 3 katılımcı dışındaki diğer katılımcılardan alınan yanıtlar Tablo 7'deki gibidir.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

**Tablo 7.** Geçmişten Günümüze Gökçeada'nın Mutfak Araç-Gereçleri

Sözcük	Sıklık
Şarap ve Zeytinyağı Küpleri	7
Değirmenler	4
Ekmek Tekneleri	4
Fırınlr	3
Tandır	3
Bal Yapım Araç Gereçleri	2
Dibek	2
Ahşap ve Toprak Mutfak Araç Gereçleri	1
Tarım Araç Gereçleri	1
Mutfak Rendeleri	1

Katılımcılara Gökçeada'da geçmişten günümüze kalan mutfak araç gereçlerimin nerede muhafaza edildiği sorulduğunda sadece 5 görüşmeci bu soruya yanıt vermiştir. K1 kodlu görüşmeci “geçmişe ait mutfak araç ve gereçlerinin muhafaza edildiğini düşünmüyorum” ifadesi ile Gökçeada'da geçmişten günümüze kalan mutfak araç-gereçlerinin korunmadığına belirtmiştir. K2 kodlu görüşmeci “muhafaza edilmiyor”, K4 ve K6 kodlu görüşmeciler “evlerde ve müzelerde muhafaza ediliyor” ifadelerinde bulunmuşlardır. K16 kodlu görüşmeci ise sadece “Gökçeada kent müzesinde yer alan mutfak araç gereçleri mevcuttur” şeklindeki ifadesi ile Gökçeada'da geçmişten günümüze kalan mutfak araç-gereçlerinin Gökçeada kent müzesinde muhafaza edildiğini belirtmiştir.

***Kategori 2. Katılımcıların Gökçeada'da Gastronomi Müzesinin Varlığına ve Müzenin Açılmasınının Gerekçelerine İlişkin Düşünceleri***

Katılımcılara Gökçeada'da bir gastronomi müzesinin olup olmadığı sorulduğunda, katılımcıların tümü Ada'da bir gastronomi müzesinin olmadığını ifade etmiştir. Fakat Kategoride 1'de katılımcılardan Gökçeada'da geçmişten günümüze kalan araç-gereçlerin nerede muhafaza edildiğini belirtmeleri istendiğinde K4, K6 ve K16 kodlu görüşmeciler geçmişten günümüze kalan mutfak araç-gereçlerinin “evlerde veya müzelerde” muhafaza edildiğini ifade etmiştir ve bu ifadeleri Gökçeada'da bir gastronomi müzesinin varlığına ilişkin yanıtları ile çelişmektedir. Buradan hareketle K4, K6 ve K16 kodlu görüşmeciler



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

Gökçeada'da bir müzenin varlığından bahsetmektedirler ancak bu bahsettikleri yer onlar için tam anlamıyla Gökçeada'nın geçmişten günümüze kalan mutfak değerlerini yansıtmamaktadır. Katılımcılara Gökçeada'da bir gastronomi müzesinin açılmasının gerekliliğine ilişkin görüşleri sorulduğunda, katılımcıların tümü Ada'da bir gastronomi müzesinin mutlaka açılması gerektiğini ifade etmiştir. Bu doğrultuda katılımcıların Gökçeada'da bir gastronomi müzesinin açılmasının gerekçelerine ilişkin görüşleri Tablo 8'deki gibidir.

**Tablo 8.** Gökçeada'da Bir Gastronomi Müzesinin Açılmasının Gerekçeleri

<b>Turizme Sağlayacağı Yararlar (11)</b>	<b>Ada Mutfağına Sağlayacağı Yararlar (12)</b>
Ulusal Anlamda Prestij Elde Etmek (3)	Gastronomik Değerlerinin Sürdürülmesi (7)
Ada Tanıtımına Katkıda Bulunmak (5)	Ada Mutfağının Tanıtılması (3)
Turizm Potansiyelini Artırmak (3)	Gastronomik Kimlik Oluşturulması (2)
<b>Ekonomik Açıdan Sağlayacağı Yararlar (5)</b>	<b>Diğer Yararlar (5)</b>
Yöresel Ürünlerin Pazarlanması (2)	Gelenek ve Kültürlerin Yaşatılması (2)
Ekonomik Kazanç (2)	Ada Yerel Halkının Bilinçlenmesi (2)
İstihdam (1)	Cittaslow Anlayışını Geliştirmek (1)

Tablo 8 incelendiğinde; Gökçeada'da bir gastronomi müzesinin açılmasının Ada'ya sağlayacağı yararlar “turizm, Ada mutfağı, ekonomik ve diğer yararlar” olmak üzere 4 kategoride toplanmıştır. Bu doğrultuda Ada'da açılacak gastronomi müzesinin turizm kapsamında; “ulusal anlamda prestij elde etmek, Ada tanıtımına katkıda bulunmak ve turizm potansiyelini artırmak”, Ada mutfağı kapsamında “Ada değerlerinin korunarak sürdürülmesi, Ada mutfak kültürünün ortaya çıkarılması ve Ada'da bir gastronomik kimlik oluşturmak”, ekonomik açıdan “yöresel ürünlerin pazarlanması, ekonomik kazanç ve istihdam”, diğer yararlar olarak ise “gelenek ve kültürlerin yaşatılması, ada yerel halkının bilinçlenmesi ve Cittaslow anlayışının gelişmesi” yönünde çeşitli yararlar sağlayacağını düşünüldüğü görülmektedir.

***Kategori 3. Katılımcıların Gökçeada'da Açılacak Gastronomi Müzesinin İsmi ve Konumuna İlişkin Düşünceleri***

Katılımcıların Gökçeada'da bir gastronomi müzesi açılması durumunda müzenin isminin ne olabileceği ve açılacak olan müzenin nerede konumlanabileceğine dair görüşlerine ilişkin bulgular Tablo 9'da verilmiştir.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

**Tablo 9.** Gökçeada'da Açılacak Gastronomi Müzesine İlişkin İsim ve Konum Önerileri

<b>Katılımcı Kodları</b>	<b>Müze Adı İle İlgili Öneriler</b>	<b>Müzenin Nerede Konumlanacağına İlişkin Öneriler</b>
K1	İmroz Gastronomi	Ada Merkezi
K2	Gökçeada Lezzet Müzesi	Ada Merkezi
K3	-	Eski Bademli
K4	-	Ada Merkezi
K5	Saroz'un Sofrası	Ada Merkezi
K6	Gökçeada Müzesi	Ada Merkezi
K7	Gökçeada Gastronomik Kültür Müzesi	Dereköy
K8	İmroz Yaşayan Değerler Müzesi	Eski Bademli
K9	Gökçeada Gastronomi Müzesi	Ada Merkezi
K10	Gökçeada Gastronomi Müzesi	Ada Merkezi
K11	Gökçeada Yaşayan Değerler Müzesi	Yıldız Koy
K12	İmroz Gastronomi Müzesi	Kale Köy
K13	Ege'de Bir Gastronomi Ada'sı Müzesi	Dereköy
K14	İmroz Lezzet Yolculuğu Müzesi	Ada Merkezi
K15	İmroz Yaşayan Mutfak Müzesi	Laz Koyu
K16	GastroAda	Ada Merkezi

Tablo 9'da katılımcıların neredeyse tamamı Gökçeada'da açılacak gastronomi müzesinin ismi ile ilgili farklı fikirlere sahiptir. Ada'da açılacak gastronomi müzesinin nerede konumlanması gerektiği ile ilgili katılımcıların görüşleri incelendiğinde ise, büyük çoğunluğunun (9 katılımcı) müzenin "İlçe merkezinde" konumlanabileceğine ilişkin görüş bildirdikleri görülmektedir.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

**Kategori 4. Katılımcıların Gökçeada'ya Açılacak Olan Gastronomi Müzesinde Nelerin Bulunması ve Sergilenmesi Gerektiğine İlişkin Görüşleri**

Katılımcıların Gökçeada'da açılacak olan gastronomi müzesinde bulunması ve sergilenmesi gereken gastronomik değerlere ilişkin düşüncelerine uygulanan sözcük sıklık analizi neticesinde ulaşılan bulgular 2 temel başlık altında toplanmıştır. Bu başlıklar Tablo 10'daki gibidir.

**Tablo 10.** Gökçeada'da Açılacak Olan Gastronomi Müzesinde Sergilenmesi Gereken Gastronomik Unsurlar

Yöresel Ürünler (67)		Mutfak Araç Gereçleri (20)
Zeytin ve Zeytinyağı (12)	Şarap (10)	Zeytinyağı Sıkım Araçları (5)
Süt ve Süt Ürünleri (4)	Bal (9)	Şarap Ekipmanları (5)
Yöresel Yemekler (3)	Oğlak (3)	Bal Yapım Ekipmanları (4)
Yöresel Otlar (3)	Dibek Kahvesi (5)	Balıkçılık Ürünleri (3)
Deniz Ürünleri (2)	Likör (2)	Dokuma Tezgâhları (2)
Kekik (4)	Salça (1)	Tarım Aletleri (1)
Ekmek (1)	Baharatlar (1)	
Yöresel Otlar (1)	Sirke (1)	
Kozmetik Ürünler (3)		
<b>Doğal Sabunlar (2)</b>		

Tablo 10'a göre; Gökçeada'da açılacak olan gastronomi müzesinde katılımcıların ağırlıklı olarak; yöresel ürünlerin (zeytin ve zeytinyağı, şarap, bal, süt ve süt ürünleri, oğlak, yöresel yemekler, yöresel otlar, dibek kahvesi, deniz ürünleri, kekik, salça, ekmek, baharatlar, endemik bitkiler, kozmetik ürünler, doğal sabunlar, sirke ve likör) sergilenmesi gerektiğini düşündükleri görülmektedir. Bunun yanı sıra katılımcılar yöresel ürünlerin yanında mutfak araç-gereçleri kapsamında ise en çok “zeytinyağı sıkım araçları, şarap ve bal ekipmanları” gibi araç gereçlerin müzede sergilenmesi gerektiğine ilişkin görüş bildirmişlerdir.

**Kategori 5. Katılımcıların Gökçeada'ya Açılacak Olan Gastronomi Müzesinde Hangi Hizmetleri Bünyesinde Barındırması Gerektiğine İlişkin Düşünceleri**

Katılımcıların, Gökçeada'da açılacak olan gastronomi müzesinin hangi hizmetleri bünyesinde barındırması gerektiğini ilişkin bulgular 3 ana başlık altına toplanmış ve Tablo 11'de verilmiştir.





*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

**Tablo 11.** Gökçeada'da Açılacak Olan Gastronomi Müzesinin Bünyesinde Barındırması Gereken Hizmetler

Ada Mutfağına Ait Kültürel Öğeler (19)	Eğitici- Öğretici Faaliyetler (19)	Ekonomik Kazanç Sağlayan Etkinlikler (9)
Yöresel Ürünlerin Sergilenmesi (11)	Eğitimler (6)	Yöresel Ürünlerin Satışı (8)
Yöresel Mutfak Ekipmanları (2)	Bilgilendirici Aktiviteler (4)	Hediyelik Eşya Satışı (1)
Yemek Hikâyeleri (2)	Tadım Noktaları (4)	
Yemek Reçeteleri (2)	Uygulama Atölyesi (3)	
Kılık-Kıyafet (2)	Zeytin Toplama ve Şarap Tadımı (2)	

Tablo 11 incelendiğinde, katılımcıların Gökçeada'da açılacak olan gastronomi müzesinde ağırlıklı olarak “Ada mutfağına ait öğelerin, eğitici-öğretici çeşitli faaliyetlerin ve ekonomik kazanç sağlayan etkinliklerin” yer alması gerektiğini düşündükleri görülmektedir.

***Kategori 6. Katılımcıların Gökçeada'nın Sahip Olduğu Gastronomik Değerlerin Devamlılığının Sağlanmasında Gastronomi Müzesinin Etkisine İlişkin Düşünceleri***

Katılımcıların Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin devamlılığının sağlanmasında gastronomi müzesinin etkisine ilişkin görüşleri 3 ana başlık altında gruplandırılmıştır. Bu başlıklar Tablo 12'deki gibidir:

**Tablo 12.** Gökçeada'nın Sahip Olduğu Gastronomik Değerlerin Devamlılığının Sağlanmasında Gastronomi Müzesinin Etkisi

Ada Mutfağına Katkı Açısından Etkileri (10)	Turizm Açısından Etkiler (9)
Ada Mutfağının Korunması ve Sürdürülebilir Olması (3)	Ada Turizmini Gelişimi (6)
Gastronomik Kimlik Kazanması (2)	Turistik Talep Artışı (3)
Yöresel Lezzetlere Artan İlgi (2)	<b>Diğer Etkiler (4)</b>
Ada Mutfağının Tanıtımını (3)	İstihdam Artışı (4)

Tablo 12 incelendiğinde; Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin devamlılığının sağlanmasında açılacak olan gastronomi müzesinin; “Ada mutfağının sürdürülebilirliğini sağlayabileceği ve Ada'nın gastronomik destinasyon kimliği kazanmasına olanak tanıyabileceği, yöresel ürünlere olan ilgiyi arttırabileceği ve Ada mutfağının tanıtımına olumlu etkilerde bulunabileceği, Ada turizmini geliştireceği, turist potansiyelini ve yerel



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

halkın istihdam olanaklarını artırabileceği” şeklinde çeşitli olumlu etkilere sahip olabileceğinin düşünüldüğü görülmektedir.

**Kategori 7. Katılımcıların Gökçeada’da Açılacak Gastronomi Müzesinin Adaya Sağlayacağı Avantaj ve Dezavantajları Konusundaki Düşünceleri**

Katılımcıların Gökçeada’da açılacak olan gastronomi müzesinin Ada’ya sağlayacağı avantajlar konusundaki düşüncelerini 5 başlık atında toplanmış ve Tablo 13’de verilmiştir.

**Tablo 13.** Gökçeada’da Açılacak Olan Gastronomi Müzesinin Adaya Sağlayacağı Avantajlar

<b>Ada Turizmi Açısından Avantajlar (15)</b>	<b>Ekonomik Avantajlar (11)</b>
Ada Turizmini Gelişimi (6)	İstihdam (5)
Olumlu Destinasyon İmajı (5)	Ekonomik Gelişme ve Kazanç (4)
Turistik Talep Artışı (3)	Girişimcilik (1)
Hizmet Kalitesinin Gelişmesi (1)	Rekabet Ortamının Gelişmesi (1)
<b>Ada Mutfağı Açısından Avantajlar (9)</b>	<b>Yerel Paydaşlara Yönelik Avantajlar</b>
Sürdürülebilirliğin Sağlanması (3)	Paydaşların Etkileşiminin Artması (2)
Ada’nın Mutfak Değerlerinin	Yerel Paydaşların Bilinçlenmesi (2)
Gastronomik İmaj Sağlamak (2)	Kültürel Kaynaşma (1)
Ada’nın Mutfak Kültürünün Zenginleşmesi (2)	

Tablo 13 incelendiğinde; Gökçeada’da açılacak gastronomi müzesinin Ada’ya “Ada turizmine, Ada mutfağına, Ada ekonomisine ve yerel paydaşlara” gibi çeşitli avantajlar sağlayacağı görülmektedir. Ada turizmi kapsamında katılımcılar tarafından öngörülen en büyük avantaj “Ada turizminin geliştirilmesi” iken, Ada mutfağı açısından ise “yöreye ait mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır”. Ekonomik avantajlar bakımından katılımcılar tarafından öngörülen en büyük avantaj “istihdam” iken, yerel paydaşlara yönelik öngörülen en büyük avantaj ise “yerel paydaşların etkileşiminin artması” şeklindedir.

Katılımcıların Gökçeada’da açılacak olan gastronomi müzesinin Ada’da yaratabileceği dezavantajları konusundaki düşünceleri incelendiğinde, katılımcıların büyük çoğunluğunun (11 katılımcı) söz konusu müzenin Ada için herhangi bir dezavantaj yaratmayacağını düşündükleri belirlenmiştir. Bunun yanı sıra azınlığı temsil etmekle birlikte müzenin Ada’ya yönelik “nüfusun artması (2 katılımcı), Ada’nın doğal yapısının bozulması (2 katılımcı) ve kentleşmenin artması (2 katılımcı)” gibi çeşitli dezavantajlara neden olacağı ifade edilmiştir.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

## 6. TARTIŞMA VE SONUÇ

Geçmişten günümüze kadar gelen tüm kültürel değerlerin, gelenek ve göreneklerin korunarak geleceğe taşınmasında müzeler önemli bir araçtır. Dünyada pek çok ülkede mutfak kültürü ve değerleri gastronomi müzelerinde sergilenerek ve korunarak gelecek nesillere aktarılmaktadır. Gastronomi müzeleri dünyada pek çok ülkede bulunduğu yerin mutfak değerlerini ve kültürünü bünyesinde barındırarak bu değerleri muhafaza etmekte ve geleceğe aktarmaktadır. Bu müzeler aynı zamanda bulunduğu bölgenin gastronomi turizminin destinasyon imajının ve bölgenin sahip olduğu değerlerin ortaya çıkarılarak zenginleşmesinde de oldukça etkili olmaktadır (Mutlu vd., 2019; Ağcakaya ve Can, 2019). Dolayısıyla gastronomi müzeleri bölge mutfağının tanıtılması, sergilenmesi ve unutulmaya yüz tutmuş reçete ve araç gereçlerin ortaya çıkarılmasında ayrı bir öneme sahiptir.

Bu çalışma ile Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin belirlenerek ortaya çıkarılması ve Ada'da bir gastronomi müzesi açılmasına yönelik öneriler geliştirilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda çalışmada öncelikle katılımcıların gastronomi kavramına ilişkin düşünceleri belirlenmeye çalışılmış ve katılımcıların gastronomi kavramını ağırlıklı olarak “*yemek bilimi, mutfak kültürü, iyi, güzel ve lezzetli yemek ve yemek sanatı*” ile bağdaştırdıkları belirlenmiştir. Çakıcı vd. (2020) tarafından gerçekleştirilmiş bir çalışmada gastronomi kavramının katılımcılar tarafından “bilim dalı ve sanat dalı” ile ilişkilendirildiği belirlenmiştir. Keskin, Örgün ve Akbulut (2017) tarafından gerçekleştirilmiş diğer bir çalışmada ise gastronomi kavramının ağırlıklı olarak “sanat, mutfak, yemek, kültür ve lezzet” ile ilişkilendirildiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda çalışmada ulaşılan bu sonucun Çakıcı vd. (2020) ve Keskin, Örgün ve Akbulut'un (2017) ulaştığı sonuçlar ile benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Çalışmada Gökçeada'nın sahip olduğu yöresel ürünlere en çok “zeytin ve zeytinyağı, şarap, bal, oğlak eti ve organik lezzetler” örnek olarak gösterilmiştir. Çalışmada ayrıca Gökçeada'ya özgü lezzetlerin başında “sakızlı muhallebi, efibadem kurabiyesi, galekto bruko, keçi sütlü dondurma, kılıç balığı, dibek kahvesi ve oğlak eti ve kaşkaval peynirinin” geldiği belirlenmiştir. Çalışmada ulaşılan bu sonucun Gökçeada'nın lezzet rotasını belirlemeyi amaçlayan Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018), Yavuz ve Özkanlı (2019) ve Korkmaz ve Ayduğ (2020) tarafından gerçekleştirilmiş çalışmalarda ulaşılan sonuçlar ile benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Çalışmada, katılımcılardan alınan yanıtlar doğrultusunda Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin yeterince tanıtılmadığı ve sergilenmediği belirlenmiştir. Bu kapsamda katılımcılar Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin yeterince tanıtılmaması ve sergilenememesinden ağırlıklı olarak “belediye ve yerel işletmeleri” sorumlu tutmaktadır. Günümüzde turizm faaliyetlerinde kültürel ve geleneksel değerler



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

önem kazanmakta ve turist tercihleri yerel değerlerine sahip çıkan destinasyonlara yönelmektedir (Sünnetçioğlu vd. 2012; 959). Bu kapsamda belediye ve yerel işletmeler başta olmak üzere diğer tüm kurum ve kuruluşların Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlere sahip çıkması önem arz etmektedir. Öyle ki bu değerlerin turizmde kullanılması bölge halkını geliştirmekte ve ülke ekonomisine çeşitli katkılar sağlamaktadır (Çekal ve Aslan, 2017: 129).

Çalışmada, Gökçeada'da geçmişten günümüze ulaşan mutfak araç-gereçlerinin; şarap ve zeytinyağı küpleri, değirmenler, ekmek tekneleri, fırınlar, tandır, bal yapım araç gereçleri ve dibek olduğu belirlenmiştir. Gökçeada'da geçmişten günümüze ulaşan bu mutfak araç-gereçlerinin, evlerde, müzelerde ve kent müzesinde muhafaza edildiği belirlenmiştir. Bu kapsamda, çalışmada Gökçeada'da bir gastronomi müzesinin olmadığı ve Ada'da bir gastronomi müzesinin mutlaka açılması gerektiği belirlenmiştir. Gökçeada'da bir gastronomi müzesinin açılmasının gerekçeleri ise, turizm açısından “ulusal anlamda prestij elde etmek, Ada tanıtımına katkıda bulunmak ve turizm potansiyelini artırmak”, Ada mutfağı açısından “Ada değerlerinin korunarak sürdürülmesi, Ada mutfak kültürünün ortaya çıkarılması ve Ada'da bir gastronomik kimlik oluşturmak”, ekonomik açıdan “yöresel ürünlerin pazarlanması, ekonomik kazanç ve istihdam”, diğer yararlar olarak ise “gelenek ve kültürlerin yaşatılması, ada yerel halkının bilinçlenmesi ve Cittaslow anlayışının gelişmesi” olarak belirlenmiştir. Şahin ve Aydın (2017) tarafından gerçekleştirilmiş olan bir çalışmada, 2012 yılında hizmete açılan Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi'ndeki uygulamaların ve faaliyetlerin maddi ve maddi olmayan kültürel mirasın korunması ve tanıtımı açısından sahip olduğu özellikler ile örnek teşkil ettiği ve bir müze kurmak için gerekli olan zamanı, sabrı, motivasyonu ve yüksek maliyetleri bir araya getirmenin ne kadar değerli ve gerekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda çalışmada belirlenen gastronomi müzesi açılmasının gerekçeleri olarak belirtilenlerin Şahin ve Aydın (2017) tarafından ulaşılan sonuç ile benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Çalışmada, Gökçeada'da açılacak olan gastronomi müzesinin ismine ilişkin her bir katılımcı tarafından farklı önerilerde bulunulmuş ve müzenin konumu için en doğru noktanın “ilçe merkezi” olabileceği belirlenmiştir. Bu kapsamda Gökçeada'ya açılacak olan gastronomi müzesinde; ağırlıklı olarak yöresel ürünlerin (zeytin ve zeytinyağı, şarap, bal, süt ve süt ürünleri, oğlak, yöresel yemekler, yöresel otlar, dibek kahvesi, deniz ürünleri, kekik, salça, ekmek, baharatlar, endemik bitkiler, kozmetik ürünler, doğal sabunlar, sirke ve likör) ve Ada'nın geçmişten günümüze ulaşan mutfak araç-gereçlerinin (zeytinyağı sıkım araçları, şarap ve bal ekipmanları) sergilenmesi önerilmiştir. Müzede ayrıca; “eğitici-öğretici çeşitli faaliyetler ve ekonomik kazanç sağlayan etkinliklerin” gerçekleştirilebileceği de öne sürülmüştür. Yeşilyurt ve Arıca (2018) tarafından yapılan bir çalışmada; gastronomi müzesinde öğretici faaliyetlerin sergilenmesi, yemek kursu gibi farklı deneyimlerin



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

sunulması ve eğitim gibi uygulamaların yapılması gerekliliği üzerinde durulmuştur. Bu bağlamda çalışmada ulaşılan bu sonucun Yeşilyurt ve Arıca (2018) tarafından yapılan çalışmada ulaşılan sonuçlar ile benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Çalışmada, Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin devamlılığının sağlanmasında açılacak olan gastronomi müzesinin “Ada mutfağına sürdürülebilirlik kazandırabileceği ve Ada'nın gastronomik destinasyon kimliği kazanmasına olanak tanıyabileceği, yöresel ürünlere olan ilgiyi arttırabileceği ve Ada mutfağının tanıtımına olumlu etkilerde bulunabileceği, Ada turizmını geliştireceği, turist potansiyelini ve yerel halkın istihdam olanaklarını arttırabileceği” şeklinde çeşitli olumlu etkilere sahip olabileceği belirlenmiştir. Çalışmada aynı zamanda Gökçeada'da açılacak olan gastronomi müzesinin Gökçeada'ya sağlayacağı avantajlar; “Ada turizmına, Ada mutfağına, Ada ekonomisine ve yerel paydaşlara” olmak üzere 4 ayrılmıştır. Ada turizmi kapsamında en büyük avantaj “Ada turizminin geliştirilmesi” iken, Ada mutfağı kapsamında “yöreye ait mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanması” şeklindedir. Ekonomik avantajlar bakımından en büyük avantaj “istihdam” iken, yerel paydaşlara yönelik en büyük avantaj ise “yerel paydaşların etkileşiminin artmasıdır”.

Bekar, Arman ve Sürücü (2017) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada, Marmaris'te 2012 yılından beri gastronomi müzesi olarak faaliyet gösteren Marmaris Bal Evi'nin, bal çeşitlerinin yurt içinde ve yurt dışında bölgenin tanıtımını sağladığı, Marmaris adına markalaşma yolunda büyük önem taşıdığı, turizmden hemen hiç faydalanamayan Osmaniye Köyü'nün günlük turların ve münferit ziyaretlerin yapıldığı bir destinasyon konumuna gelmesinde önemli bir yere sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çetin ve Küçükkömürler (2018) tarafından gerçekleştirilmiş olan bir diğer çalışmada ise, Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi'nin Kuşadası'ndaki turizm faaliyetlerine canlılık ve farklılık kazandırdığı, bölgeyi ziyaret eden turistlerin sayısında her yıl artış meydana geldiği ve müzenin bir çekicilik unsuru olarak turistlerin haz duygularına hitap ettiği, destinasyonun tercih edilebilirliğini ve gastronomik kimliğini güçlendirdiği sonucuna varılmıştır. Miral-Çavdırlı ve Adan-Gök (2020) tarafından yapılan bir çalışmada ise, Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin kültürel mirasın sürdürülebilirliğine yönelik zeytin toplama ve zeytin yağı tadımı etkinlikleri gibi birçok faaliyet sunmakta olduğu sonucuna varılmıştır. Bu kapsamda çalışmalar incelendiğinde çalışmada ulaşılan sonucun Bekar, Arman ve Sürücü (2017), Çetin ve Küçükkömürler (2018) ve Miral-Çavdırlı ve Adan-Gök'ün (2020) ulaşılmış olduğu sonuçlar ile benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Ulaşılan tüm sonuçlardan hareketle çalışma sonucunda çeşitli öneriler geliştirilmiştir. Bu kapsamda Gökçeada'nın sahip olduğu gastronomik değerlerin korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanması, bu değerlerin ulusal ve uluslararası tanıtımının yapılması, mutfak araç-gereçlerinin yaşatılması, Gökçeada'yı ziyaret eden turistlerin sayısının



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

arttırılması için Gökçeada'da bir gastronomi müzesinin açılması önemli bir gerekliliktir. Yerel paydaşlar Gökçeada'nın gastronomik bir destinasyon olarak ulusal ve uluslararası boyuttaki tanıtımında daha aktif olmalı ve turizm hareketliliğinin yoğunluğu ölçüsünde güncel planlamalar yapmalıdır. Gökçeada'ya özgü yöresel lezzetler bir kitap haline dönüştürülerek Gökçeada'yı ziyaret eden turistlere verilmeli ve bu sayede Ada'nın gastronomi rotası belirlenerek, söz konusu lezzet noktaları turistler tarafından ulaşılabilir kılınmalıdır. İlgili alanda yapılacak diğer çalışmaların Ada'nın köyler dâhil tüm turistik noktalarını kapsayacak şekilde yapılması önerilmektedir. Çünkü Ada'da bulunan köyler çeşitli turistik çekicilikleri bünyesinde barındırmaktadır. Tüm bu önerilerden hareketle Ada'ya yönelik olan turistik talebin kontrollü bir biçimde artışı sağlanmalı ve Ada'nın sosyal, çevresel ve psikolojik taşıma kapasitesinin aşılmasına özen gösterilmelidir.

#### KAYNAKÇA

- Ağcakaya, H. & Can, İ. I. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), s. 788-804.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akyürek, S., & Erdem, B. (2019). Gastronomy Museums as Sustainable Hangouts in Gastronomy Tourism: A Gastronomy Museum Proposal For Gümüşhane City, Turkey. *Turizam*, 23(1), 17-33.
- Atalay, A. (2008). Gökçeada İçin Bir Kaynak Yönetim Modelinin Geliştirilmesi. *Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü (Peyzaj Mimarlığı Anabilim Dalı)*.
- Aydoğdu, A. & Duman, S. (2017). Destinasyon Çekicilik unsuru olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), s. 4-23.
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.
- Bekar, A., Arman, M. S., & Sürücü, Ç. (2017). Turizmde Çekicilik unsuru olarak Gastronomi Müzeleri: Marmari Bal Evi Örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(42), 468-477.
- Berg, B. L. & Lune, H. (2015). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (H. Aydın, Çev.). Konya, Eğitim Kitabevi.
- Brillant-Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (Çev. Heval Bucak), Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Bucak, T. & Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 28: 315-328.



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2012). Örneklem Yöntemleri.
- Çakıcı, S., Mercan, O., Moumin, E., & Sünnetçioğlu, S. Profesyonel Mutfaklarda Kullanılan Dil, Yabancı Terimler ve Türkçe Kullanımı Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 127-142.
- Çalışkan, O., & Yılmaz, G. (2016). Gastronomy and tourism. *Global Issues And Trends In Tourism*, 33-50.
- Çanakçı, S. D. (2020). The Typology of Gastro Tourists: A Study on Foreign Tourists Visiting Turkey. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 718-728.
- Çavdırılı, C. M., & Gök, Ö. A. (2020). Müzeler ve Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği: Köstem Zeytinyağı Müzesi (Museums). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2241-2262.
- Çavuşoğlu, M. & Çavuşoğlu O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 347-359.
- Çekal, N., & Aslan, B. (2017). Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Çetin, M., & Küçükkömürler, S. Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi Örneği. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 22(1), 1-17.
- Duran, E. (2009). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Korunması: Gökçeada Örneği. *Doktora Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü (Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı)*.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.
- Erdoğan, S., & Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 249-272.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Güzel, B., & Apaydın, M. (2016). Gastronomy Tourism: Motivations And Destinations. *Global Issues And Trends In Tourism*, 394-404.
- Ignatov, E. & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourist, *Current Issues in Tourism*, 9 (3): 235-255.
- Kaşlı, M., Demirci, B. & Kement, Ü. (2014). Gastronomik Deneyimlerin Tekrar Ziyaret Niyetine Etkisi Eskişehir Örneği. *15. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, s. 479-491.*



*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

- Keskin, E., Örgün, E. & Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), s. 255-267.
- Kesici, M. & Çakır, O. (2020). Gastronomik Çekiciliklerin Destinasyon Memnuniyeti Üzerindeki Etkisi. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), s. 227-242.
- Korkmaz, M. & Ayduğ, İ. (2021). Gökçeada'nın Gastronomik Kimliğinin Ada' da Faaliyet Gösteren Kadın İşletmeciler Perspektifinden Değerlendirilmesi. *Tourism and Research*, 2(2), s. 94-96.
- Kim, S., Park, E., & Xu, M. (2020). Beyond The Authentic Taste: The Tourist Experience At a Food Museum Restaurant. *Tourism Management Perspectives*, 36, 100749.
- Kurniawati, R., & Lestari, S. (2016). Preserving Indonesian Traditional Food an Overview of Food Museum Attraction. *Asia Tourism Forum 2016 – The 12th Biennial Conference of Hospitality and Tourism Industry in Asia*, 423-426.
- Lee, K. H., Packer, J., & Scott, N. (2015). Travel Lifestyle Preferences and Destination Activity Choices of Slow Food Members and Non-Members. *Tourism Management*, 46, 1-10.
- Long, L. M. (2004). Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness. Lucy M. Long (Ed.), *Culinary Tourism içinde*, 20-50, The University Press of Kentucky, Lexington.
- Mankan, E. (2017). Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Turkish Studies*, 14(2), 641-654.
- Nisari, A. M. (2018). Ziyaretçilerin Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Analizi: Çeşme Örneği. *Yüksek Lisans Tezi. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü (Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı)*.
- Park, E., Kim, S., & Xu, M. (2020). Hunger For Learning Or Tasting? An Exploratory Study Of Food Tourist Motivations Visiting Food Museum Restaurants. *Tourism Recreation Research*, 1-15.
- Saldamlı, A. & Can, I. İ. (2019). *Bilimsel Araştırma ve Sunum Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sandıkcı, M., Mutlu, A. S., & Mutlu, H. (2019). Mutfak Müzelerinin Sergileme Şekilleri ve Turist Rehberlerinin Etkisi: Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi Örneği. *Turist Rehberliği Dergisi (TURED)*, 2(2), 104-112.
- Sandıkcı, M., Mutlu, A. S. & Mutlu, H. (2019). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Turistik Sunum Farklılıkları Açısından Araştırılması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68), s. 1210-1231.
- Sezgin, C. A. & Şanlıer, N. (2018). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Gastronomi Müzelerinin Değerlendirilmesi. *İnsan Toplum ve Spor Bilimleri Araştırma Örnekleri*, 215.





*Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ

- Sorokina, A. (2016). Typology of Gastronomy Tourists And Tourism. (Unpublished Master Thesis). Thermi: International Hellenic University School Of Economics, Business Administration & Legal Studies.
- Sormaz, Ü., & Güneş, E. (2016). Traditional Culinary Museums: Samples from Turkey. *International Journal of Humanities and Social Science Invention*, 5(6), 27-31.
- Stylianou-Lambert, T., Boukas, N., & Christodoulou-Yerali, M. (2014). Museums And Cultural Sustainability: Stakeholders, Forces, And Cultural Policies. *International Journal of Cultural Policy*, 20(5), 566-587.
- Sünnetçioğlu, S., Can, A., & Durlu-Özkaya, F. (2012). Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi. 13. *Ulusal Turizm Kongresi*, 6-9.
- Şahin, Ö., & Aydın, A. (2017). A Cultural, Gastronomic, and Touristic Asset: The Kuşadası Oleatrium Olive and Olive Oil History Museum Case. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 180-199.
- Şahin, G. G. & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), s. 63-73.
- Şimşek, A. & Selçuk, G. N. (2018). Gastro-turistlerin Tipolojisinin Belirlenmesi: Gaziantep Ölçeğinde Bir Araştırma. *International Journal of Turkic World Tourism Studies*, 3(1), 28-43.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 6(4), 543-559.
- Uggioni, P. L., Proença, R. P. D. C., & Zeni, L. A. Z. R. (2010). Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants. *Revista de Nutrição*, 23(1), 7-16.
- Üngüren, E., Arslan, S., Kaçmaz, Y. Y. (2015). Bir Turist Taciz Türü Olarak Hanuççuluğun Turistler Üzerindeki Etkisi. *Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi* (32), 129-174.
- Yaşar, O. (2006). Turizm Coğrafyası Açısından Bir Araştırma: Gökçeada (İmroz). *Journal Of Social Science*, 1.
- Yavuz, M. & Özkanlı, O. (2019). Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301.
- Yeşilyurt, H. & Arıca, R. (2018). Mutfak Müzesi Ziyaretçilerinin Deneyimlerinin İncelenmesi: Emine Göğüş Mutfak: Müzesi Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 60-70.
- Yılmaz, H. & Şenel, P. (2014). *Turistik Bir Çekicilik Olarak Gastronomi Müzeleri*. 15. Ulusal Turizm Kongresi, s. 499-510.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 2,302-335 , 2021

*Gökçeada 'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi*

*Salih ÇAKICI, Aleyna SIRTLLI, Müesser KORKMAZ*

Yıldırım, A., & Şimşek, H., (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Seçkin Yayıncılık, 10. Baskı.

Yurtseven, H. R., & Kaya, O. (2011). Local Food In Local Menus: The Case Of Gokceada. *Tourismos*, 6 (2).

Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Ulusal Turizm Kongresi (ss. 511-524). Ankara: Gazi Üniversitesi.*